



## Dos, 2018

Bodegas Rafa Cambra  
ESPAGNE, VALENCE, VINO DE MESA

Bourdeaux se mariant à l'influence monastrell de la méditerranée

### DESCRIPTION DU PRODUIT

---

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	40% Monastrell, 30% Cabernet-sauvignon, 30% Cabernet franc
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
RENDEMENTS	25 hls
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2 gr/lt
SUPERFICIE	4 has
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Région de Valence. Lieu : Fontanars dels Alforins dans le sud-est de l'Espagne. Altitude 700m
EXPOSITION	Nord
GÉOLOGIE DU SOL	Sol sablonneux sans irrigation, recouvert de petites pierres.
VINIFICATION	Fermentation à température contrôlée 26°C pendant 2 semaines. Fermentation malolactique en barrique.
ÉLEVAGE	12 mois en Foudres de 170 hl

CODE SAQ  
14878738

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
22.80 \$